GENTE
in cucina
sommario

LA RICETTA DI COPERTINA

VONGOLE

COSCE DI POLLO

ZUCCHINE

TERRINE

CROSTATE

DALLA CAMPAGNA AL MARE

Tenere zucchine per sorprendenti piatti di stagione, vongole e cosce di pollo protagoniste di appetitosi manicaretti, e poi eleganti terrine di carne, pesce, verdura. Dulcis in fundo crostate di frutta e creme.

LA RICETTA DI COPERTINA

Penne all'arrabbiata

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 150 g di pancetta a fette spesse * 6 pomodori perini * 2 spicchi d'aglio * 1 peperoncino rosso fresco * 1 ciuffo di basilico * 4 cucchiai di pecorino grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i pomodori, incideteli a un polo con un taglio a croce, tuffateli per alcuni istanti in acqua bollente, passateli sotto l'acqua fredda e pelateli. Tagliateli a metà, privateli di semi e acqua e riducete la polpa a dadini. Sbucciate gli spicchi d'aglio e tritateli. Sminuzzate finemente la pancetta con un coltello affilato. Lavate il peperoncino e affettatelo a rondelle, eliminando la maggior parte dei semi. In una padella, fate appassire con un filo d'olio l'aglio e il battuto di pancetta. Aggiungete i pomodori, il peperoncino, mezzo bicchiere scarso d'acqua e fate sobbollire e ridurre 15-20 minuti, a fiamma moderata. Regolate di sale e pepate. Nel frattempo, cuocete le penne in abbondante acqua bollente salata. Scolatele al dente e trasferitele subito nella padella con il condimento. Lasciatele insaporire qualche istante a fuoco vivo, mescolando. Fuori dal fuoco, completate le penne con le foglie del basilico e accompagnatele con il pecorino a parte.

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

VONGOLE

Sapori e profumi del mare

Pirofila di riso primaverile

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di vongole * 250 g di riso Arborio * 1 mazzetto di asparagi * 200 g di piselli sgranati * 200 g di fave sgranate * 2 scalogni * 500 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le vongole e fatele riposare un'ora in acqua salata. Scolatele e fatele aprire in un tegame con un filo d'olio. Sgocciolatele e filtrate il fondo di cottura. Scottate le fave 5 minuti in acqua bollente salata, scolatele e pelatele. Pulite gli asparagi e tagliateli a pezzetti. In una pirofila, che vada sulla fiamma e in forno, fate appassire gli scalogni spellati e affettati con un filo d'olio. Unite asparagi, fave, piselli e fate saltare. Versate il riso, fate insaporire, aggiungete il brodo caldo, il liquido delle vongole e coprite con alluminio. Infornate 20 minuti a 180º, scoprendo gli ultimi 5 minuti. Sfornate e unite le vongole. Rigirate delicatamente e servite.

Spaghetti con gremolata

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 800 g di vongole * 2 acciughe sotto sale * 1 spicchio d'aglio * 500 g di pomodori pelati * 1 limone * 1 mazzetto di prezzemolo * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Fate riposare le vongole un'ora in acqua salata. Lavate le acciughe sotto l'acqua corrente, per eliminare il sale, e diliscatele. Fatele sciogliere a fuoco dolce in un tegame con un filo d'olio, una presa di peperoncino e l'aglio, spellato e affettato. Aggiungete i pelati spezzettati e proseguite la cottura per 10 minuti. Nel frattempo, fate aprire le vongole in un tegame, con un filo d'olio. Sgocciolatele, filtrate il fondo di cottura e versatelo nel sugo. Lasciate sobbollire altri 10 minuti. Lavate il limone, ricavate la scorza a filetti sottili e mescolatela al prezzemolo tritato. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e condite con il sugo aggiungendo le vongole. Completate con la gremolata (mix di scorzette e prezzemolo) e servite.

Linguine con bottarga

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di linguine * 600 g di vongole * 40 g di bottarga di tonno * 250 g di pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di vino bianco * 1 rametto di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le vongole e lasciatele riposare un'ora in acqua salata. Fatele aprire in una larga padella, con un filo d'olio e il vino, poi scolatele e filtrate il fondo di cottura. Spellate l'aglio, tritatelo e fatelo appassire nella padella con poco altro olio. Aggiungete i pomodorini, lavati e tagliati a metà, poco sale, pepe e fate saltare qualche minuto. Unite il fondo di cottura delle vongole e lasciate sobbollire qualche minuto. Intanto, affettate la bottarga a lamelle sottili. Lessate le linguine in acqua bollente salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella. Riunite le vongole, fate saltare per un paio di minuti e completate con il basilico a ciuffi e a striscioline e con le lamelle di bottarga.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghettini * 500 g di vongole * 300 g di cimette di cavolfiore * 150 ml di vino bianco * 2 filetti di acciughe sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate riposare le vongole un'ora in acqua salata. Scottate 5 minuti le cimette di cavolfiore in abbondante acqua bollente salata, scolatele (conservate l'acqua) e fatele insaporire in una padella con un filo d'olio, l'aglio schiacciato e le acciughe a pezzetti. A parte, fate aprire le vongole in un'altra padella con un filo d'olio e il vino. Sgocciolatele, filtrate il fondo di cottura e unitelo al cavolfiore. Lessate gli spaghettini nell'acqua del cavolfiore, riportata a bollore. Scolateli al dente e trasferiteli nella padella con il cavolfiore. Aggiungete le vongole e il prezzemolo tritato, pepate, fate saltare qualche istante e servite.

Spaghettini al cavolfiore

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

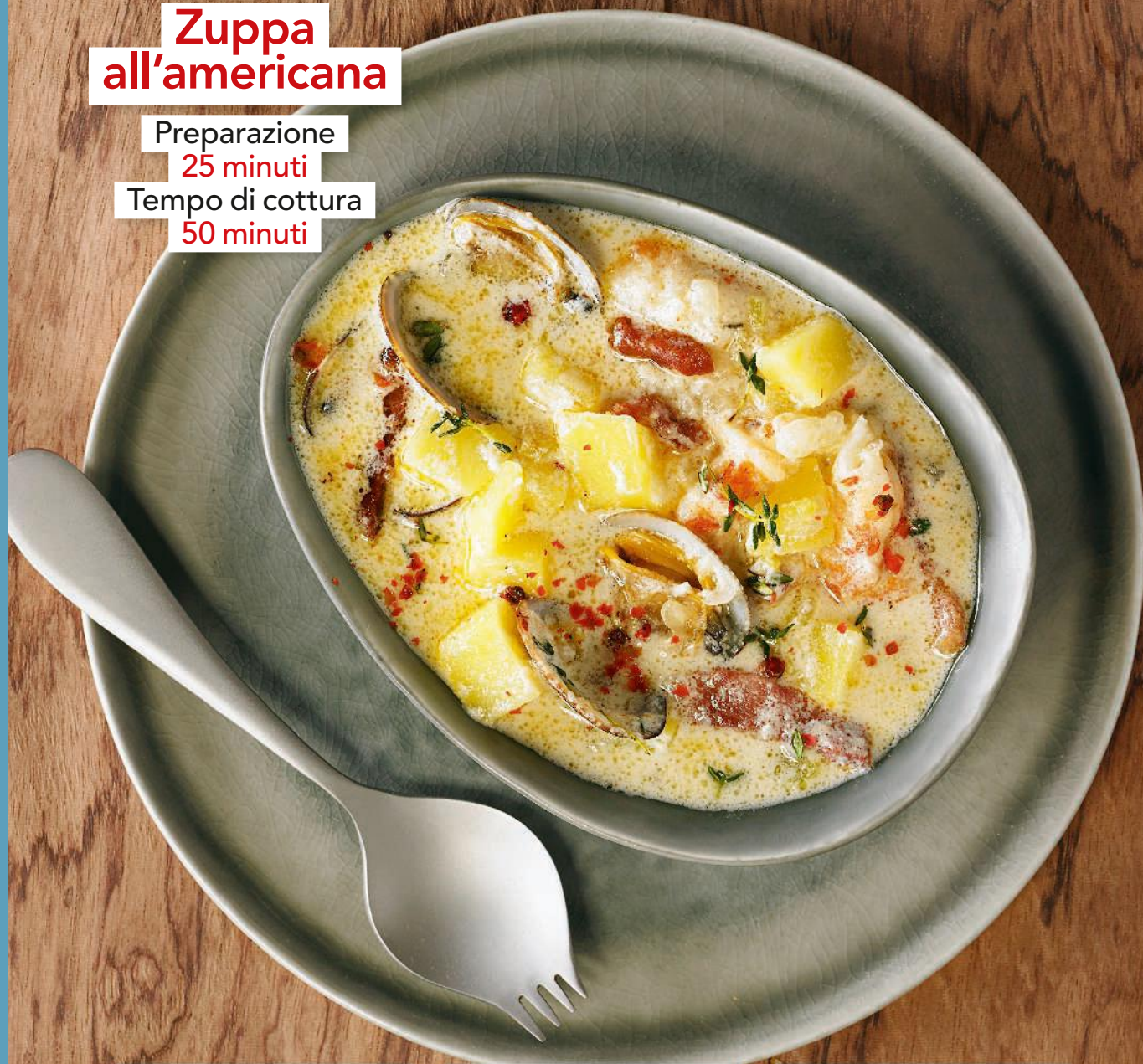
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di ditaloni * 500 g di vongole * 500 g di broccoletti a cimette * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 4 pomodori secchi * Peperoncino in fiocchi * Brodo vegetale * 100 ml di vino bianco * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le vongole un'ora a bagno in acqua salata, poi fatele aprire in una padella con un filo d'olio, l'aglio schiacciato e il vino. Sgocciolatele e filtrate il liquido di cottura. Intanto, lavate i broccoletti, scottateli 5 minuti in abbondante acqua salata e scolateli, conservando l'acqua. Sbucciate lo scalogno, tagliatelo a fettine e fatele appassire nella padella delle vongole con un filo d'olio. Unite i broccoletti, un po' del liquido delle vongole e portate a cottura. Aggiungete il prezzemolo, spegnete e frullate nel mixer con un cucchiaio d'olio, l'acqua delle vongole rimasta e, se occorre, un filo di brodo per ottenere una crema. Riversatela nella padella, unite i pomodori secchi tritati, una presa di peperoncino e regolate di sale. Cuocete i ditaloni nell'acqua dei broccoletti, riportata a bollore. Scolateli al dente e ripassateli nella padella con la crema di broccoletti e le vongole, unendo se serve poco altro brodo. Pepate, fate saltare qualche istante e servite.

Ditaloni e broccoletti

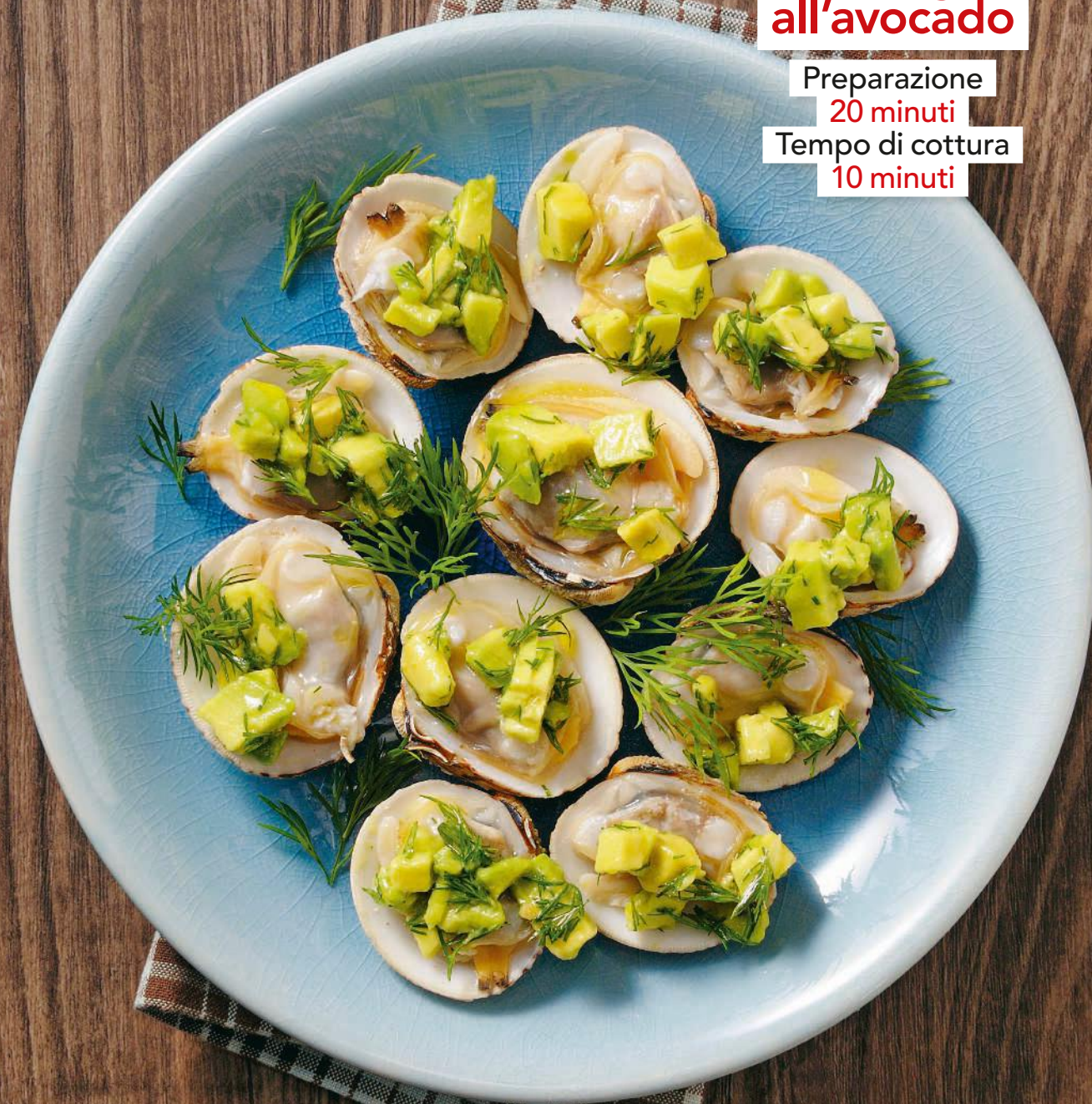
Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Zuppa all'americana

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di vongole * 400 g di filetti di merluzzo senza pelle * 8 code di gamberi sgusciate * 8 fette di bacon * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 500 g di patate * 500 ml di panna fresca * 500 ml di latte * 200 ml di vino bianco * 300 ml di brodo di pesce * 2 foglie di alloro * 1 ciuffo di timo * Peperoncino in fiocchi * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mettete le vongole un'ora a bagno in acqua salata, poi fatele aprire in una casseruola con il vino e un filo d'olio. Sgocciolatele e filtrate il fondo di cottura. Rosolate nella casseruola il bacon con filo d'olio. Toglietelo e fate appassire nella casseruola la cipolla spellata e il sedano mondato, tritati in modo grossolano. Aggiungete le patate, sbucciate e tagliate a dadini, fate insaporire e versate la panna, il latte e il liquido di cottura delle vongole. Unite alloro e timo, portate a bollore, mettete il coperchio e cuocete 20-25 minuti, finché le patate sono tenere. Private il merluzzo di eventuali lische e tagliatelo a pezzetti. Eliminate il filo nero ai gamberi e sciacquateli. Unite merluzzo e gamberi alla zuppetta e cuocete altri 5 minuti. Togliete l'alloro, aggiungete le vongole, il bacon a pezzetti, una presa di peperoncino e mescolate 1-2 minuti. Regolate se occorre di sale e servite.

Conchiglie all'avocado

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di vongole * ½ avocado * 1 spicchio d'aglio * ½ bicchiere di vino bianco * ½ lime * 1 ciuffo di aneto fresco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Fate riposare le vongole un'ora in acqua salata, quindi fatele aprire in un tegame con un filo d'olio, l'aglio schiacciato e il vino. Toglietele dalla casseruola e filtrate il fondo di cottura. Tagliate a metà l'avocado, eliminate il nocciolo centrale, sbucciate la polpa e tagliatela a dadini piccolissimi. Conditeli in una ciotola con il succo del lime, qualche cucchiaio del fondo di cottura delle vongole, un po' di aneto tritato e regolate se occorre di sale. Private le vongole dei mezzi gusci vuoti e disponetele su un piatto da portata. Dividetevi la dadolata di avocado, guarnite con altro aneto e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di merluzzo senza pelle * 200 g di vongole * 100 g di piselli sgranati * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di vino bianco * 1 cucchiaio di farina * Brodo di pesce o vegetale * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le vongole e lasciatele riposare un'ora in acqua salata. Fatele aprire in una padella con un filo d'olio e metà vino e sgocciolatele. Filtrate il fondo di cottura e mescolatelo a tanto brodo quanto ne occorre per ottenere 200 ml di liquido. Private i filetti di merluzzo di eventuali lische. Dorate l'aglio, spellato e tritato, in un tegame con un filo d'olio. Unite la farina e mescolate velocemente.

Sfumate con il vino rimasto, versate il liquido delle vongole e fate addensare qualche minuto. Aggiungete i filetti di pesce senza sovrapporli, unite i piselli e mettete il coperchio. Cuocete a fuoco basso per circa 10 minuti, irrorando di tanto in tanto il pesce con il sughetto. Aggiungete le vongole e il prezzemolo tritato, fate insaporire ancora qualche istante, regolate se occorre di sale, pepate e servite.

Merluzzo in guazzetto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

VONGOLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di vongole * 800 g di filetti di merluzzo senza pelle * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 500 g di pomodori pelati * 500 ml di brodo di pesce o vegetale * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo tritato * 1 cucchiaino di coriandolo in grani * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate riposare le vongole un'ora in acqua salata, poi lasciatele aprire in una padella con un filo d'olio. Sgocciolatele e filtrate il fondo di cottura. Mondate e tritate sedano e cipolla. Fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio e i grani di coriandolo. Unite i pelati spezzettati e cuocete 10 minuti. Lavate il limone, ricavate qualche striscia di scorza e grattugiate il resto. Versate nella casseruola il brodo e il liquido delle vongole, unite la scorza a strisce e grattugiata e fate sobbollire 5 minuti. Aggiungete il merluzzo, privato di eventuali lische, e cuocete per altri 10 minuti. Unite le vongole e il prezzemolo tritato, fate insaporire qualche istante e servite.

Zuppetta al limone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Testaroli marinari

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di testaroli * 1 kg di vongole * 1 spicchio d'aglio * 1 peperoncino piccante * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le vongole, fatele riposare un'ora in acqua salata, poi lasciatele aprire in una padella con un filo d'olio. Scolatele e filtrate il liquido di cottura. Tritate il peperoncino pulito, l'aglio spellato e fateli appassire nella padella delle vongole, con un filo d'olio. Unite le vongole con il loro liquido e mescolate. Intanto, tagliate i testaroli a quadrotti o a losanghe. Portate a bollore abbondante acqua salata in una casseruola, spegnete il fuoco, versate i testaroli, mescolate delicatamente e lasciateli rinvenire 2 minuti. Scolateli con una schiumarola trasferendoli direttamente nella padella con il condimento, ancora un po' umidi. Fate saltare qualche istante, profumate con il prezzemolo tritato e servite.

VONGOLE

Sauté con funghi e cannellini

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di vongole * 500 g di fagioli cannellini lessati * 300 g di funghi misti * 2 spicchi d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le vongole e mettetele a bagno in acqua salata per un'ora, poi fatele aprire in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Sgocciolatele, sgusciatene metà e filtrate il fondo di cottura. Pulite e affettate i funghi. Scaldate nella padella delle vongole un filo d'olio con l'aglio rimasto, spellato e tritato. Unite i funghi e cuoceteli 10-15 minuti. Aggiungete i cannellini, il liquido di cottura delle vongole e fate sobbollire qualche minuto. Riunite le vongole sgusciate e con il guscio, lasciate insaporire e completate con il prezzemolo tritato.

Maccheroni allo scoglio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di mezzi rigatoni o mezze maniche * 300 g di vongole * 300 g di cozze pulite * 300 g di anelli di calamari * 2 scalogni * 400 g di pomodori pelati * 50 ml di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le vongole un'ora a bagno in acqua salata. Private le cozze delle barbe e lavatele. Fatele aprire in un largo tegame con le vongole. Sgocciolate i molluschi e filtrate il fondo di cottura. Fate appassire nella padella, con un filo d'olio, gli scalogni spellati e tritati. Sfumate con il vino, fate evaporare, aggiungete i pelati spezzettati, il fondo di cottura dei molluschi e fate sobbollire 10 minuti. Unite gli anelli di calamari sciacquati e cuocete per altri 5 minuti. Regolate se occorre di sale e pepate. Nel frattempo, lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e trasferitela nel sugo con cozze e vongole. Fate insaporire e completate con il prezzemolo tritato.

COSCE DI POLLO

Una bontà che mette tutti d'accordo

Speziate al lime

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 2 lime * 1 cucchiaio di olio di sesamo * 4 cucchiai di salsa di soia * 1 cucchiaio di salsa Worcestershire * 1 cucchiaino di paprica * 2 cucchiai di miele * Olio extravergine d'oliva * Pepe

Lavate i lime e spremetene mezzo. Incidete la pelle dei fusi con 2-3 tagli. In una terrina, mescolate un filo di olio d'oliva, quello di sesamo, la Worcestershire, la soia, il succo di lime, il miele, una macinata di pepe e la paprica. Unite i fusi, rigirateli nella salsa, coprite e fate marinare in frigo un'ora. Scolate i fusi, trasferiteli in una teglia su un velo di olio d'oliva e infornate 30-35 minuti a 200°, girandoli di tanto in tanto e spennellandoli con la marinata. Accendete la funzione ventilata, negli ultimi 10 minuti, lasciando la pelle verso l'alto. Servite con i lime rimasti, a spicchi.

Alla senape e scalogni

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 4 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 150 ml di panna fresca * 1 bicchiere di vino bianco * 200 ml di brodo di pollo * 1 cucchiaino di senape * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate le cosce di pollo in un tegame, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio dorandole da entrambi i lati. Salatele e pepatele, disponetele con la pelle verso l'alto e infornate 30 minuti a 200°, bagnando se occorre con poca acqua. Sfornate, toglietele le cosce e tenetele da parte. Staccate bene il fondo di cottura, sul fornello, con poca acqua e unite gli scalogni, spellati e affettati, e l'aglio, sbucciato e tritato. Fate appassire mescolando, sfumate con il vino e fate evaporare. Aggiungete la senape e la panna, regolate di sale, pepate e mescolate. Riunite il pollo, sempre con la pelle verso l'alto, mettete il coperchio e cuocete per altri 10 minuti. Cospargete il tutto con l'erba cipollina tagliuzzata e servite.

COSCE DI POLLO
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 1 testa d'aglio, più 2 spicchi per la marinata * 2 limoni * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 cucchiaino di cumino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe
Lavate un limone, spremete il succo e grattugiate la scorza. Spellate e tritate gli spicchi d'aglio. Mescolateli in una terrina con il cumino, il prezzemolo tritato, la scorza e il succo del limone, pepe e un filo d'olio. Disponetevi i fusi di pollo, rigirateli nella marinata, coprite e fate riposare un'ora in frigo. Trasferite fusi e marinata in una pirofila. Aggiungete la testa d'aglio, sciacquata e tagliata a metà, e i limoni rimasti, a spicchi. Condite con olio, sale, pepe e infornate 45-50 minuti a 200°, rigirando ogni tanto i fusi. Servite, a piacere con ciuffetti di prezzemolo fresco.
Con limone e aglio
Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Con peperoni agrodolci

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 1 peperone rosso * 1 peperone giallo * 2 cipollotti rossi * 300 g di polpa di ananas * 2 cucchiai di semi di sesamo * 2 cucchiaini di zucchero di canna * 2 spicchi d'aglio * 4 cucchiai di salsa di soia * 2 cucchiai di brodo * 4 cucchiai di aceto bianco * 2 cucchiai di olio di sesamo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una terrina, mescolate la soia con 2 cucchiai di aceto, l'olio di sesamo, il brodo, metà dello zucchero e gli spicchi d'aglio, spellati e schiacciati. Disponetevi i fusi di pollo, rigirateli nella marinata e fate riposare un'ora in frigo. Trasferite i fusi, sgocciolati, in una teglia su un velo di olio d'oliva. Salateli e pepateli, cospargeteli di sesamo e infornateli 30-35 minuti a 180°, girandoli ogni tanto. Nel frattempo, riducete l'ananas a dadini, mondate le verdure e tagliate i peperoni a striscioline e i cipollotti a rondelle. Fate appassire i cipollotti in una padella con olio d'oliva. Unite i peperoni e, dopo 10 minuti, l'ananas, lo zucchero rimasto, sale e pepe. Sfumate con il resto dell'aceto e cuocete 10 minuti, bagnando se occorre con poca acqua, finché le verdure sono tenere. Servite i fusi guarniti con l'erba cipollina e accompagnati dai peperoni in agrodolce.

COSCE DI POLLO

In umido con champignon

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 280 g di prosciutto cotto a fette spesse * 200 g di funghi champignon * 4 carote * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 bicchiere di vino bianco * Brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Raschiate le carote e affettatele a rondelle. In una casseruola, rosolate i fusi di pollo con un filo d'olio da entrambi i lati. Salate e pepate, tenete da parte e, nella stessa casseruola, fate appassire lo scalogno, sbucciato e affettato, con l'aglio, spellato e tritato. Aggiungete le carote e il prosciutto, ridotto a striscioline. Fate insaporire, riunite i fusi e sfumate con il vino. Versate poco brodo, mettete il coperchio e cuocete per circa 20 minuti, bagnando con altro brodo se occorre. Mondate i funghi e tagliateli a lamelle. Uniteli al pollo, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per 10-15 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco, completate con il prezzemolo tritato e servite ben caldo.

Gratin al formaggio

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 500 g di patatine novelle * 1 mazzetto di salvia * 40 g di gruyère grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Massaggiate le cosce di pollo con una noce di burro morbido, sale, pepe e disponetele in una pirofila leggermente unta d'olio. Pelate le patate, conditele in una terrina con olio, sale e pepe e disponetele nella pirofila. Cospargete con un trito di salvia, unite qualche foglia intera, ancora un giro d'olio e infornate 50 minuti a 200°, girando pollo e patate di tanto in tanto. Cospargete con il gruyère e passate 5 minuti sotto il grill. Sfornate e servite, a piacere con salvia fresca.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 600 g di peperoncini tondi dolci * 1 cipolla * 2 spicchi d'aglio * 2 pomodori pelati * Brodo di pollo * Zucchero di canna * 1 mazzetto di alloro * 2 rametti di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Disponete il pollo in una pirofila con l'aglio e 2 foglie di alloro. Condite con olio, sale e pepe, versate sul fondo un filo di brodo e infornate per circa 50 minuti a 180°, voltando ogni tanto i pezzi. Lavate nel frattempo i peperoncini, tenetene da parte un paio, mondate gli altri e tagliateli a pezzetti. Sbucciate e tritate la cipolla. Fatela appassire in un tegame con olio, sale, pepe, il timo e una foglia di alloro. Aggiungete i peperoncini a pezzetti, i pelati sminuzzati e cuocete coperto 15-20 minuti, finché i peperoncini diventano molto morbidi. Eliminate alloro e timo. Passate al passaverdure o schiacciate con una forchetta e riportate la salsa a bollore. Spolverizzate con poco zucchero, sale, pepe e fate addensare a fuoco dolce. Versate sul pollo e guarnite con i peperoncini rimasti, a spicchi, e alloro fresco.

Ai peperoncini dolci

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

Con mele e sidro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 100 g di bacon * 2 mele rosse * 50 ml di panna fresca * 60 g di gherigli di noci * 1 cucchiaino di zucchero di canna * 1 ciuffo di origano fresco * 250 ml di sidro di mele * 50 ml di aceto di mele * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate in una casseruola i fusi con un filo d'olio, sale e pepe, girandoli più volte. Sfumate con l'aceto, fate evaporare, aggiungete 200 ml di sidro, 3-4 rametti di origano e portate a bollore. Cuocete circa 30 minuti, con il coperchio un po' scostato. Nel frattempo, tagliate il bacon a pezzetti e fateli rosolare in una padella con un filo d'olio. Lavate le mele e tagliatele a spicchi, privandole dei torsoli. Aggiungetele al bacon, spolverizzate lo zucchero, sfumate con il sidro rimasto e fate caramellare qualche minuto. Aggiungete al pollo la panna e le noci tritate, eliminate l'origano, regolate di sale, mescolate e proseguite la cottura altri 15 minuti circa. Servite il pollo con la salsa, una macinata di pepe, le mele al bacon e origano fresco a piacere.

In salsa con funghetti

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fusi di pollo * 200 g di funghetti sott'olio * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di brodo di pollo * 150 ml di panna acida * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 filoncino di pane * Farina * 80 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate il burro morbido con il prezzemolo tritato, sale, pepe e tenete in frigo fino al momento di usarlo. Infarinate i fusi di pollo e rosolateli in una casseruola con un filo d'olio. Salate e pepate, toglieteli i fusi dalla casseruola e fate appassire nel fondo l'aglio, spellato e tritato. Bagnate con il brodo, staccando bene il fondo, e riunite i fusi. Portate a bollore il liquido, mettete il coperchio e cuocete a fuoco dolce 25-30 minuti, finché la carne è cotta. Sgocciolate i fusi e teneteli in caldo. Unite al loro fondo di cottura i funghetti, fate insaporire, versate la panna e lasciate addensare qualche minuto. Riunite i fusi e cuocete altri 10 minuti. Intanto, affettate e tostate il pane. Aggiungete al pollo una grossa noce di burro al prezzemolo, mescolate per scioglierlo e spegnete. Accompagnato il pollo con i crostini e il burro rimasto, servito a parte.

Marinate e grigliate

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 1 cucchiaio di semi di sesamo * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi * 2 cm di zenzero fresco * 1 cucchiaio di miele * 2 cucchiai di salsa di soia * 3 cucchiai di aceto bianco * Olio extravergine d'oliva

Mescolate in una terrina la soia, l'aceto, il miele, il peperoncino, lo zenzero pelato e grattugiato e un giro d'olio. Separate fusi e sovracosce, uniteli alla marinata, rigirate, coprite e fate riposare 2-3 ore in frigo. Sgocciolate il pollo e cuocetelo a calore moderato su una bistecchiera o una griglia per 25-30 minuti, spennellandolo ogni tanto con la marinata. Cospargete con il prezzemolo tritato, i semi di sesamo e servite.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 200 g di riso Basmati * 1 bustina di zafferano * 1 cucchiaino di curcuma * 4 foglie di alloro * 2 cucchiai di bacche di crespino o mirtilli rossi secchi * Brodo di pollo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate dorare le cosce di pollo in un tegame, senza sovrapporle, con un filo d'olio. Condite con sale, pepe e curcuma, rigirate e disponete le cosce con la pelle verso l'alto. Irrorate con lo zafferano, sciolto in una tazzina di acqua calda, unite l'alloro, bagnate con mezzo bicchiere di brodo, salate e pepate. Mettete il coperchio e fate sobbollire un'ora, irrorando di tanto in tanto il pollo con il fondo di cottura e unendo altro brodo se occorre. Mettete crespini o mirtilli 10 minuti ammollo in acqua tiepida, scolateli e insaporiteli in una padellina con una noce di burro e 1-2 cucchiai di fondo di cottura del pollo. Sciacquate il riso in un colino sotto il rubinetto, versatelo in una casseruola con 400 ml di acqua salata, mettete il coperchio, portate a bollore e cuocete 10 minuti. Fate riposare coperto altri 10 minuti, poi unite una noce di burro e sgranate i chicchi. Servite il riso con il pollo e i crespini (o i mirtilli), irrorando con il sughetto.

Brasate allo zafferano

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

Pirofila alla curcuma

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cosce di pollo (fusi e sovracosce) * 4 zucchine * 2 cipolle * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * 12 olive nere snocciolate * 1 ciuffo di coriandolo o prezzemolo * 1 cucchiaino di curcuma * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 1 cucchiaino di cumino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Separate fusi e sovracosce. Sbucciate e affettate le cipolle. Fatele appassire in una casseruola con un filo d'olio. Spolverizzate curcuma, cumino e zenzero, mescolate e unite i pezzi di pollo. Rigirateli nel condimento, salate e pepate. Trasferite tutto in una pirofila oliata e versate sul fondo un filo d'acqua. Lavate il limone, tagliatelo a spicchi e uniteli al pollo. Coprite con alluminio e infornate 30 minuti a 200°. Lavate e affettate le zucchine. Aggiungetele al pollo e proseguite la cottura altri 20 minuti, sempre coperto. Levate l'alluminio, unite le olive e terminate la cottura in altri 5-10 minuti. Completate il pollo con il coriandolo o il prezzemolo e servite ben caldo.

ZUCCHINE
Le sorprendenti regine dell'orto

Crostatine con origano fresco

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 3 zucchine * 200 g di ricotta * 1 cucchiaio di panna acida o yogurt * 1 mazzetto di origano fresco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle. Fatele rosolare in una padella con un rametto di origano, olio, sale e pepe. In una ciotola, lavorate la ricotta con la panna acida o lo yogurt, un cucchiaino di origano tritato, un filo d'olio, sale e pepe. Srotolate la sfoglia, ricavate 6 dischi e rivestite altrettanti stampini da crostatina imburrati. Bucherellate il fondo, distribuite la crema di ricotta, coprite con le rondelle di zucchine, un filo d'olio e infornate 20-25 minuti a 180°. Sfornate, guarnite a piacere con origano fresco e servite le crostatine tiepide o fredde.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 2 zucchine * 4 cucchiaini di pesto * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 mazzetto di timo * 1 uovo * Latte * Burro * Sale

Lavate le zucchine e affettatele per il lungo con un pelapatate, per ottenere nastri sottili. Scottateli un minuto in acqua bollente salata, scolateli e tuffateli in acqua e ghiaccio. Sgocciolateli e fateli asciugare stesi su un telo. Srotolate la brisée, ricavate 4 dischi e foderate altrettanti stampini da tartelletta imburrati. Bucherellate il fondo, spalmatelo con il pesto e distribuite qualche fogliolina di timo. Arrotolate i nastri di zucchine a spirale, direttamente nelle tartellette, per ottenere le roselline. Sbattete l'uovo con un filo di latte e metà del parmigiano. Versate il miscuglio nelle tartellette, cospargete con qualche fiocchetto di burro e infornate 20-25 minuti a 200°. Sfornate, sformate le tartellette, spolverizzatele con il resto del parmigiano e servitele tiepide.

Tartellette con roselline

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 4 zucchine * 2 scalogni * 200 g di pancetta a dadini * 3 uova * 200 ml di panna fresca * 50 g di gruyère grattugiato * Noce moscata * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Aggiungete le zucchine, lavate e tagliate a dadini, e fatele saltare per una decina di minuti. Regolate di sale, pepate, spegnete e tenete da parte. Fate rosolare nella padella la pancetta, senza aggiungere condimenti, finché diventa croccante. In una ciotola, sbattete le uova con il latte e il gruyère. Regolate di sale, pepate e insaporite con una grattugiata di noce moscata. Nel frattempo, imburrate uno stampo a cerniera, foderatelo con la brisée, bucherellate il fondo e coprite con carta da forno e una manciata di legumi secchi. Infornate 15 minuti a 180°, eliminate legumi e carta e distribuite le zucchine e i dadini di pancetta. Versate il composto di uova e rimettete in forno per 20-25 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e servite la quiche tiepida o fredda, a piacere con una insalatina.

Quiche con pancetta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

Flan alla senape

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 zucchine * 2 uova * 250 ml di panna fresca * 1 cucchiaio di formaggio fresco spalmabile * 1 mazzetto di timo * 1 cucchiaio di senape * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e tagliate a dadini le zucchine. Fatele rosolare in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Spegnete, fate intiepidire e frullate le zucchine con 200 ml di panna, le uova, metà della senape e il timo. Regolate se occorre di sale. Imburrate 4 stampini a pareti lisce e versatevi il composto. Disponeteli in una teglia, versate sul fondo 2-3 dita di acqua calda, infornate a 180° e cuocete i flan a bagnomaria per 30-35 minuti. Sfornate, togliete gli stampini dal bagnomaria e fate raffreddare. Montate la panna rimasta, in una ciotola, con il resto della senape e il formaggio fresco, fino a ottenere una spuma sodo. Sformate i flan e guarniteli con la spuma (a piacere, potete usare una tasca da pasticciere). Decorate con rametti di timo e servite.

Calzoni sfogliati alla trota

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 150 g di trota affumicata * 600 g di zucchine * 2 cipollotti * 1 ciuffo di cerfoglio o prezzemolo * 1 tuorlo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate i cipollotti e le zucchine e tagliateli a rondelle. Lasciate appassire i cipollotti in una padella con un filo d'olio, unite le zucchine e fatele saltare 10 minuti, finché sono tenere. Salate e pepate. Spegnete, completate con il cerfoglio o il prezzemolo tritato e lasciate raffreddare. Sminuzzate la trota.

Srotolate la sfoglia, ricavate 4 dischi e sistemateli su una placca, lasciandoli sulla loro carta da forno. Dividete su metà dischi le zucchine e la trota, richiudete a mezzaluna e spennellate la superficie con il tuorlo, sbattuto con un cucchiaino d'acqua. Infornate 20-25 minuti a 200°. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servire i calzoni.

Filetti di orata in crosta

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di orata * 3 zucchine * 3 cucchiai di patè di olive verdi * 1 ciuffo di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le zucchine e affettatele a rondelle molto sottili. Scottatele un minuto in acqua bollente salata, scolatele e fatele asciugare stese su un telo. Private i filetti di orata di eventuali lische e disponeteli in una teglia, rivestita di carta da forno. Spalmateli con un velo di paté di olive, pepateli e copriteli con le rondelle di zucchine, leggermente sovrapposte. Condite con un filo d'olio, poco sale e pepe. Aggiungete nella teglia il patè di olive rimasto e infornate 10 minuti a 200°. Sfornate e servite con il basilico fresco.

ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 zucchine tonde * 300 g di feta * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di menta * Peperoncino in fiocchi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe rosa in grani

Lavate le zucchine, tagliate le calotte e prelevate la polpa con uno scavino, senza forare le bucce. A piacere, asportate parte della buccia con uno scavino sottile per ottenere un motivo decorativo. Scottate le zucchine svuotate 10 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e lasciatele sgocciolare capovolte su carta da cucina. Intanto, riducete a dadini le calotte e la polpa tolta. Pestate leggermente nel mortaio un cucchiaino di grani di pepe rosa. Sbucciate e tritate l'aglio. Fatelo appassire in una padella con un filo d'olio, unite i dadini di zucchine, poco sale, il pepe rosa, una presa di peperoncino e fate rosolare 10 minuti. Spegnete, unite la feta sbriciolata, 1-2 foglie di menta tritate, mescolate e regolate di sale. Farcite le zucchine svuotate, guarnite con menta fresca e servite.

Cestini farciti alla feta

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Barchette con risoni

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di risoni * 4 zucchine * 1 carota * 100 g di pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 200 g di pancetta affumicata a dadini * 150 g di feta * 2 cucchiai di prezzemolo tritato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate i risoni in acqua bollente salata, scolateli e conditeli in una ciotola con olio e pepe. Intanto, lavate le zucchine e cuocetele 10 minuti a vapore. Tagliatele a metà, eliminate la parte centrale con uno scavino, allineatele in una teglia unta d'olio e salatele. Raschiate la carota e tagliatela a rondelle. Rosolate la pancetta in una padella con un filo d'olio e l'aglio, spellato e tritato. Unite la polpa tolta delle zucchine, a dadini, le rondelle di carote e cuocete 5 minuti. Aggiungete i risoni e fate saltare qualche istante. Unite i pomodorini tagliati a metà, mescolate e spegnete. Dividete il composto tra le zucchine, irrorate d'olio e infornate 20 minuti a 200° unendo, negli ultimi 5 minuti, la feta sbriciolata. Completate con pepe, prezzemolo e servite.

ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 4 filetti di sogliola * 2 zucchine * 100 g di formaggio fresco spalmabile * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Ricavate dalla pasta brisée 4 dischi, foderate altrettanti stampini da crostatina imburrati e bucherellate il fondo con una forchetta. Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle sottilissime e conditele in una ciotola con olio, sale e pepe. Condite anche il formaggio con olio sale, pepe e stendetelo sulle basi di brisée. Distribuite le rondelle di zucchine e infornate 15 minuti a 180°. Tagliate i filetti di sogliola a striscioline sottili e mescolatele nella ciotola con olio, sale, pepe e pochissima farina. Scuotetele in un colino per eliminare la farina in eccesso e dividetele sulle tortine. Aggiungete qualche fiocchetto di burro e rimettete in forno per altri 10 minuti. Sfornate e servite le tortine ben calde.

Tortine alla sogliola

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Scrigni ricotta e bacon

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 zucchine tonde * 150 g di spinacini novelli * 1 scalogno * 200 g di bacon a dadini * 300 g di ricotta * 3 cucchiai di pinoli * 50 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 mazzetto di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le zucchine, tagliate le calotte e prelevate la polpa con uno scavino. Cuocete le zucchine svuotate e le calotte 10 minuti a vapore. Intanto, tagliate a dadini la polpa tolta. Rosolate in una padella antiaderente, senza condimento, bacon e pinoli. Scolateli su carta da cucina, versate nella padella un filo d'olio e fate dorare lo scalogno, spellato e tritato. Aggiungete i dadini di zucchine e rosolate 5 minuti. Unite gli spinacini sciacquati, qualche foglia di timo e fate appassire altri 5 minuti. Regolate di sale e pepate. Mescolate gli ortaggi in una ciotola con il bacon, i pinoli, la ricotta, il parmigiano, pepe e un filo d'olio. Farcite con il composto le zucchine svuotate e allineatele in una teglia oliata. Chiudete con le calotte, unite alcuni rametti di timo e condite con olio, sale e pepe. Infornate 20-25 minuti a 200°. Servite le zucchine calde.

Gnocchi aromatici

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di gnocchi di patate * 700 g di zucchine * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaio di erbe miste tritate (prezzemolo, origano fresco, basilico) * 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le zucchine e tagliatele a tocchetti. Sbucciate e tritate l'aglio. Fatelo appassire in una padella con un filo d'olio, unite le zucchine, sale, pepe e cuocete per una decina di minuti. Cospargete con le erbe aromatiche, mescolate e spegnete. Nel frattempo, tuffate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena salgono a galla, scolateli con un mestolo forato trasferendoli direttamente nella padella con le zucchine. Aggiungete qualche fiocchetto di burro, un cucchiaio di parmigiano e mescolate. Servite gli gnocchi con il parmigiano rimasto a parte e, a piacere, ciuffetti di erbe fresche.

Barchette con riso e carne

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 zucchine * 100 g di riso Basmati * 200 g di polpa di manzo macinata * 50 g di feta * 1 carota * 2 gambi di sedano * 1 scalogno * Qualche foglia di rucola * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate il riso in acqua salata. Intanto, lavate le zucchine, cuocetele 10-15 minuti a vapore, dividetele a metà per il lungo, prelevate la polpa con uno scavino e tagliatela a dadini. Allineate le zucchine in una teglia unta d'olio. Mondate e affettate carota e sedano. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio e lo scalogno spellato e tritato. Aggiungete la carne e rosolatela. Unite i dadini di zucchine e cuocete 5 minuti. Trasferite nella padella il riso scolato, fate insaporire, unite un po' di prezzemolo tritato e spegnete. Farcite le zucchine con il composto, unite la feta sbriciolata, irrorate d'olio, pepate e infornate 20 minuti a 180°. Servite con altro prezzemolo e la rucola, lavata e asciugata.

TERRINE

Belle da vedere buone da gustare

Di trota affumicata

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di filetti di trota affumicati * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * 150 g di panna acida * 150 g di caprino * 1 cucchiaio di uova di salmone o di trota * 1 ciuffo di aneto * Burro * Sale e pepe

In una padella, fate appassire lo scalogno e l'aglio, spellati e tritati, con una noce burro. In una ciotola, spezzettate la trota finemente e mescolatevi il soffritto e poco aneto tritato. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Amalgamateli in un'altra ciotola con la panna acida, il caprino, poco sale e pepe. Amalgamate questa crema al composto di trota e trasferitelo in una terrina. Mettete in frigorifero almeno 2 ore. Guarnite con le uova di pesce e aneto fresco, accompagnando a piacere con crostini di pane e scorzette di limone.

Di pollo al pepe verde

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 pollo intero disossato, con la pelle * 2 patate * 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata * 2 cucchiai di grani di pepe verde in salamoia * 1 mazzetto di salvia * 2 cucchiai di prezzemolo tritato * 1 ciuffo di timo * 100 g di burro * Sale

In una padella, fate spumeggiare il burro con le foglie di salvia. Pelate le patate, affettatele sottili e mescolatele in una ciotola con il burro fuso e la salvia. Allargatele in una teglia, rivestita di carta da forno, salatele e cuocetele a 160° per 10 minuti, girandole a metà cottura. Sfornate e fate raffreddare. Staccate la pelle dalla polpa del pollo e tenetela da parte. Tagliate la carne a dadi, mescolateli con le patate, la scorza, il prezzemolo tritato, il timo, il pepe verde e salate. Foderate di carta da forno uno stampo da plum cake da un litro di capacità. Rivestitelo con la pelle del pollo, lasciandola sbordare. Inserite nello stampo il composto di pollo e pressate bene. Ripiegate i lembi della pelle sopra il ripieno e coprite il con un foglio di carta da forno e uno di alluminio. Disponete lo stampo in una teglia, con 4-5 dita di acqua sul fondo, e infornate a 180°, cuocendo la terrina a bagnomaria per circa un'ora. Togliete la terrina dal bagnomaria, eliminate carta e alluminio, scolate l'eventuale liquido formato sul fondo e fate riposare mezz'ora. Coprite con altra carta da forno, un peso e fate riposare 24 ore in frigorifero. Capovolgete la terrina, sformatela, guarnite a piacere e servite.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 melanzane * 3 zucchine * 2 peperoni rossi * 2 peperoni gialli * 1 mazzetto di erba cipollina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate tutte le verdure. Mettete i peperoni in una teglia e infornateli 30-40 minuti a 200°, girandoli da ogni lato, finché la buccia è gonfia e scura. Sfornate, coprite con alluminio e fate intiepidire. Intanto, tagliate le melanzane e le zucchine a fette sottili per il lungo, ungetele d'olio e grigliatele su una piastra ben calda. Spellate i peperoni e privateli di piccioli, semi e filamenti, dividendoli a falde. Condite le verdure con olio, sale e pepe, tenendole separate. Tagliuzzate l'erba cipollina. Foderate uno stampo rettangolare di pellicola, lasciandola sbordare, e alternatevi le verdure, spargendo su ogni strato una presa di erba cipollina e compattando bene. Coprite con la pellicola che sborda, disponete sulla superficie un peso e lasciate riposare per circa 24 ore in frigorifero. Trascorso il riposo, sformate la terrina capovolgendo lo stampo, eliminate la pellicola e servite, accompagnando a piacere con una insalatina.

Fredda con verdure arrostite

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Di carni miste con uova sode

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di petto di pollo macinato * 300 g di polpa di maiale macinata * 150 g di pancarrè * 60 ml di latte * 1 spicchio d'aglio * 5 uova * 1 ciuffo di timo * Burro * Sale e pepe

Rassodate 6 uova 10 minuti in acqua bollente, scolatele e sgusciatele. In una ciotola, spezzettate il pancarrè, bagnatelo con il latte, strizzatelo e tritatelo. Mescolatelo nella ciotola con pollo e maiale, l'aglio spellato e tritato, l'uovo rimasto, alcune foglioline di timo, sale e pepe. Foderate uno stampo da plum cake con carta da forno e imburratela. Stendete metà composto, disponete al centro le uova sode, coprite con il resto del composto e compattate bene. Coprite con altra carta da forno imburrata e inserite lo stampo in una teglia, con 4-5 dita di acqua calda. Infornate a 160° e cuocete un'ora a bagnomaria. Sfornate, togliete dal bagnomaria e scolate l'eventuale liquido formatosi sul fondo dello stampo. Fate riposare almeno 30 minuti prima di servire la terrina, tiepida o fredda, guarnita a piacere con timo fresco.

Di lenticchie al prosciutto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di lenticchie piccole * 150 g di prosciutto crudo * 3 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto aromatico (alloro, rosmarino, salvia) * 300 ml di brodo vegetale * 3 fogli di gelatina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate per circa 25 minuti le lenticchie in acqua bollente con uno scalogno spellato e il mazzetto aromatico, salando alla fine. Fate appassire gli scalogni rimasti, spellati e tritati, in una padella con burro e olio. Insaporitevi le lenticchie, regolate se occorre di sale, pepate e trasferite in una ciotola. Mettete la gelatina ammollo in acqua fredda, strizzatela, scioglietela nel brodo caldo, versate sulle lenticchie e mescolate. Rivestite uno stampo rettangolare con un pezzo di pellicola e le fette di prosciutto, lasciandole sbordare. Riempite con le lenticchie, coprite con prosciutto e pellicola, fate raffreddare e mettete in frigo 5-6 ore prima di sformare e servire.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di polpa di pollo (cosce e sovracosce disossate) * 200 g di pancetta a dadini * 150 g di albicocche secche * 2 scalogni * 100 ml di panna fresca * 100 ml di Porto * 50 ml di brandy * 1 ciuffo di dragoncello * Burro * Sale e pepe

Fate riposare le albicocche in una ciotola con il brandy, e un filo d'acqua per 15 minuti. Intanto, tagliate la carne a bocconcini. Spellate e tritate gli scalogni. Fateli appassire in una padella con una noce di burro. Aggiungete i bocconcini di pollo, la pancetta e fate dorare leggermente. Regolate di sale e pepate. Mescolate carne e scalogni in una ciotola con le albicocche sgocciolate, la panna, il Porto e il dragoncello tritato. Versate il composto in una terrina imburrata e compattate bene. Inserite la terrina in una teglia, con 4-5 dita di acqua sul fondo, coprite e cuocete a bagnomaria per circa un'ora in forno a 160°. Sfornate e servite la terrina tiepida, con dragoncello fresco a piacere.

Profumata alle albicocche

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

Delicata al nasello

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di filetti di nasello senza pelle * 3 uova * 300 ml di panna fresca * 1 ciuffo di prezzemolo * Brodo di pesce o vegetale * Burro * Sale e pepe

Private il pesce di eventuali lische e lessatelo 10 minuti nel brodo. Scolatelo e sminuzzatelo in una ciotola. Unite le uova sbattute con la panna, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Imburrate una terrina e versatevi il composto di nasello. Disponete la terrina in una teglia, con 4-5 dita d'acqua sul fondo. Infornate a 160° e cuocete a bagnomaria per circa 50 minuti. Servite la terrina tiepida o fredda.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
700 g di lesso misto (manzo, vitello, lingua) * 500 g di patate * 400 ml di brodo di carne * 12 g di gelatina in fogli * 1 limone * 1 ciuffo di prezzemolo * Sale e pepe

Pelate le patate, tagliatele a tocchetti e cuocetele in acqua salata, scolandole al dente. Fatele intiepidire e mescolatele in una ciotola con il lesso tagliato a pezzetti, il prezzemolo tritato, poco sale e una macinata di pepe. Mettete i fogli di gelatina ammollo in acqua fredda, strizzateli e fateli sciogliere nel brodo caldo, mescolando bene. Versate il brodo sulla carne, unite il succo del limone, mescolate e trasferite in uno stampo da plum cake, rivestito di pellicola lasciata sbordare. Coprite con la pellicola che sborda, fate raffreddare e tenete in frigo 5-6 ore prima di servire, a piacere con un'insalata.

Di lesso in gelatina

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

CROSTATE

Fragranti dessert da gran finale

Al mascarpone e prugne

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 6 prugne * 400 g di mascarpone * 3 uova * 6 cucchiai di zucchero * 3 cucchiai di rum * 1 ciuffo di menta * Burro

Srotolate la pasta e foderate uno stampo da crostata imburrato. Bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e legumi secchi e infornate circa 20 minuti a 180°. Eliminate legumi e carta e rimettete in forno altri 10-15 minuti. Sfornate e fate raffreddare. Intanto, sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unite il rum, il mascarpone e gli albumi, montati a neve. Fate riposare la crema un'ora in frigo. Lavate le prugne, privatele dei noccioli e tagliatele a fettine. Versate sulla base di brisée la crema di mascarpone, distribuite le fettine di prugne e guarnite con la menta, a filetti e a ciuffetti.

Con pere e pompelmo

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 pompelmo rosa * 300 g di pere sciroppate * 180 g di farina 00 * 95 g di farina di mandorle * 3 uova * 170 g di burro morbido * 145 g di zucchero a velo * 10 g di amido di mais * 3 cucchiai di confettura di albicocche * 1 cucchiaio di rum * Sale

In una ciotola, mescolate 100 g di burro con 75 g di zucchero a velo, 25 g di farina di mandorle e un pizzico di sale. Aggiungete l'uovo e la farina 00 setacciata. Impastate e formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettete in frigo 2 ore. Stendete la pasta in uno stampo rettangolare imburrato. Bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e legumi secchi e infornate 20 minuti a 160°. Sfornate e fate raffreddare. Mescolate il burro rimasto, morbido, con il resto dello zucchero a velo e della farina di mandorle. Unite le uova rimaste, l'amido e il rum. Amalgamate e versate nello stampo. Tagliate le pere a spicchi. Pelate il pompelmo al vivo ricavando gli spicchi privi di pellicine. Sistemate sulla crema la frutta e infornate 25 minuti a 160°. Sfornate e lasciate raffreddare. Scaldate la confettura in un pentolino con 2 cucchiai d'acqua e spennellatela sulla superficie della crostata per lucidarla.

Sbriciolata alle ciliegie

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di ciliegie * 200 g di farina 00 * 100 g di farina di mandorle * 140 g di zucchero semolato * 1 uovo * 100 g di burro, più quello per lo stampo * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 1 limone * 2 cucchiaini di zucchero di canna * 2 cucchiai di rum * Sale

In una ciotola o nel mixer, impastate velocemente la farina 00, setacciata insieme al lievito, con quella di mandorle, lo zucchero semolato, il burro a dadini, e la scorza grattugiata del limone, ben lavato, fino a ottenere un composto sabbioso. Mettetene circa un quarto in una terrina e riponetelo in frigo. Unite l'uovo al resto dell'impasto, lavorate per compattarlo, stendetelo su fondo e bordi di uno stampo da crostata imburrato e mettete un'ora in frigo. Lavate le ciliegie, snocciolatele e fatele appassire in una casseruola con lo zucchero di canna e il rum e lasciate raffreddare. Riprendete lo stampo, stendetevi le ciliegie, coprite con l'impasto tenuto da parte, sbriciolato in modo grossolano, e infornate 30-35 minuti a 180°.

Brûlée al limone

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina 00 * 30 g di farina di mandorle * 225 g di burro, più quello per lo stampo * 210 g di zucchero a velo * 200 ml di succo di limone * 5 uova * Zucchero di canna

Impastate in una ciotola la farina 00 con quella di mandorle, il burro a dadini, lo zucchero a velo e l'uovo. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 2 ore in frigo. Sbattete in una terrina le uova e lo zucchero rimasti, poi incorporate il resto del burro, fuso e raffreddato, e il succo di limone. Stendete l'impasto in uno stampo da crostata imburrato, bucherellate il fondo, copritelo con carta da forno e legumi secchi e infornate 20 minuti a 150°. Sfornate, eliminate legumi e carta, versate la crema e infornate di nuovo per circa 30 minuti. Togliete dal forno, lasciate raffreddare e mettete in frigo per almeno un'ora. Al momento di servire, cospargete la superficie con un velo di zucchero di canna e caramellate con un cannello a gas, o passando la torta qualche minuto sotto al grill. Decorate a piacere con spicchi di limone o filetti di scorza e servite.

Cappuccino al cacao

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per lo stampo * 120 g di zucchero * 120 g di burro, più quello per lo stampo * 3 uova * 20 g di cacao amaro, più quello per completare * 200 ml di panna fresca * 1 cucchiaino di caffè solubile * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 250 g di cioccolato fondente * Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

In una ciotola impastate la farina, setacciata insieme a cacao e lievito, con 100 g di burro a dadini e lo zucchero. Incorporate 2 uova, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare un'ora in frigo. Portate a bollore in un pentolino, la panna con il resto dello zucchero e il caffè solubile. Versate in una terrina, fate intiepidire e unite l'uovo rimasto. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria insieme al resto del burro e unitelo a panna e caffè. Rivestite con la frolla uno stampo imburrato e infarinato, bucherellate il fondo e riempite con la crema. Infornate 30-35 minuti a 180°. Sfornate, fate raffreddare, spolverizzate di cacao e decorate con chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

Mini al lime

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
180 g di biscotti al cacao * 60 g di burro * 1 lime * 250 g di yogurt greco * 100 g di zucchero a velo, più quello per guarnire * 2 uova

Lavate il lime, grattugiate metà scorza, riducete il resto a filetti e spremete il succo. Tritate i biscotti nel mixer. Mescolateli in una ciotola con metà scorza grattugiata e il burro fuso. Distribuite il composto in 6 stampini da tartelletta, compattate e infornate 5 minuti a 180°. In una ciotola, lavorate lo yogurt con lo zucchero a velo. Unite le uova, il succo di lime e il resto della scorza grattugiata. Distribuite la crema nelle tartellette e rimettete in forno 20 minuti. Fate raffreddare e guarnite con i filetti di scorza e zucchero a velo.

Mignon con pinoli e miele

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina * 210 g di burro, più quello per gli stampini * 90 g di zucchero * 2 uova * 1 limone * 100 g di miele * 60 ml di panna fresca * 100 g di pinoli * Sale

In una ciotola, impastate la farina con lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, ben lavato, 100 g di burro a dadini, un pizzico di sale e un uovo. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettete in frigo un'ora. In una casseruola, scaldate il miele a fiamma dolcissima, unitevi il burro rimasto a pezzetti e lasciatelo sciogliere. Togliete dal fuoco e fate intiepidire. Lavorate in una ciotola l'uovo rimasto con la panna e unitelo a filo nella salsa al miele. Rivestite con la pasta 4 stampini imburrati. Bucherellate il fondo, distribuite i pinoli e versate la salsa al miele. Infornate 30 minuti a 170°.

Di biscotti e kiwi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 kiwi * 200 g di biscotti al cacao e nocciole * 50 g di burro, più quello per lo stampo * 2 cucchiai di crema di cioccolato e nocciole * 200 g di cioccolato bianco * 200 ml di panna fresca * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 2 cucchiai di nocciole sgusciate

Frullate i biscotti nel mixer e mescolateli in una terrina con il burro fuso e la crema di cioccolato e nocciole. Imburrate uno stampo da crostata con il fondo amovibile, rivestitelo con il composto di biscotti, coprite con carta da forno e legumi secchi e cuocete 20 minuti a 170°. Sfornate e fate raffreddare. Spezzettate il cioccolato in una ciotola. Scaldate la panna con la vaniglia fino al bollore, versatela sul cioccolato e mescolate per scioglierlo. Fate raffreddare. Montate la crema con una frusta e versatela sulla base di biscotti. Pelate i kiwi e tagliateli a fettine. Disponeteli sulla crema e mettete in frigo 2-3 ore. Cospargete con le nocciole tritate e servite.

Al gelato e frutti rossi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di frutti di bosco misti * 250 g di fragole * 250 g di biscotti secchi * 50 g di granella di mandorle * 110 g di burro, più quello per lo stampo * 1 cucchiaio di zucchero di canna * 300 g di gelato alla vaniglia * 4 cucchiai di sciroppo di fragole * 1 ciuffo di menta * Sale

Frullate nel mixer i biscotti, con la granella di mandorle, lo zucchero e un pizzico di sale. Trasferite in una ciotola, unite il burro fuso, mescolate e distribuite il composto uno stampo da crostata con il fondo amovibile. Coprite con carta da forno e legumi secchi e cuocete circa 20 minuti a 170°. Sfornate e fate raffreddare. Lavate e mondate le fragole e i frutti di bosco. Tagliate le fragole a spicchietti. Distribuite la frutta sulla base di biscotti e guarnite con il gelato a palline e ciuffetti di menta. Irrorate con lo sciroppo di fragole e servite immediatamente.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 350 g di albicocche * 150 g di torrone * 300 ml di panna fresca * 150 g di zucchero a velo * 4 uova * 1 limone * 30 g di granella di pistacchi * Burro

Sciacquate le albicocche, privatele dei noccioli e tagliatele a spicchi. Lavate il limone e grattugiate la scorza. Tritate finemente il torrone nel mixer. In una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero a velo, unite la panna, il torrone, la scorza grattugiata e amalgamate. Stendete la sfoglia in uno stampo da crostata imburrato. Distribuite le albicocche, versate la crema, cospargete con la granella di pistacchi e infornate per circa 35 minuti a 180°.

Con albicocche e torrone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Con bavarese di pesche

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 pesche * 250 g di fiocchi d'avena * 50 g di grano saraceno * 50 g di noci pecan * 14 datteri snocciolati * 90 ml di sciroppo d'acero * 400 ml di latte di cocco * 2 cucchiai di olio di cocco, più quello per lo stampo * 2 cucchiai di succo di limone * 1 cucchiaio di amido di mais * 10 g di gelatina in fogli

Frullate nel mixer i fiocchi d'avena con le noci e il grano. Unite un cucchiaio di sciroppo d'acero e l'olio di cocco, infine i datteri a pezzetti, frullando fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferitelo in uno stampo da crostata con il fondo amovibile, unto di olio di cocco, e compattate. Mettete in frigo 30 minuti. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Pelate e tagliate a dadini 3 pesche e frullatele con il succo di limone.

Versate la purea in una casseruola con il latte di cocco, lo sciroppo d'acero rimasto e l'amido. Portate a bollore e scioglietevi la gelatina strizzata. Spegnete, passate la crema al setaccio, fate raffreddare leggermente e versate nello stampo. Fate rassodare 5-6 ore in frigo. Guarnite a piacere con basilico, frutta fresca e fiocchi d'avena.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina 00 * 50 g di farina di mandorle * 140 g di zucchero * 110 g di burro, più quello per lo stampo * 2 uova * 150 g di mascarpone * 200 ml di panna fresca * 3 cucchiaini di caffè solubile * 2 uova * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 20 g di cacao amaro * 1 ciuffo di menta * Chicchi di caffè

Setacciate in una ciotola la farina 00 con il cacao e il lievito. Unite la farina di mandorle, il burro a dadini, 120 g di zucchero e impastate. Incorporate le uova, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e lasciate riposare in frigo un'ora. Portate a bollore la panna con il caffè solubile e lo zucchero rimasto e fate intiepidire. Mescolate la panna in una terrina con il mascarpone e le uova. Rivestite con la pasta uno stampo da crostata imburrato, bucherellate il fondo, versate la crema e infornate per circa 35 minuti a 180º. Sfornate e fate raffreddare. Decorate la crostata con chicchi di caffè e foglie di menta.

Al cacao e caffè

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 19/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

LATERAL
OXFAM
OXFAM
Italia
DISUGUAGLIANZA